



Suitsulõhevaht on kaunistatud tilli, roseepipra ja leivakrõpsuga.



Kokk Ilmar Räni lõikab veiseliha viiludeks.

Leivakrõpsud

- 50 ml vett
- 1 tl rukkimaltoosat
- 45 g nisujahu
- ½ tl kiviisoola

Segage koostisained ühtlaseks massiks, laske 10 minutit pakseneda. Pintseldage tainas silikoonmatile või küpsetuspaberile ja küpsetage 150° temperatuuril umbes 15 minutit. Kumera vormi saamiseks keerate silikoonmatt või küpsetuspaber rulli.

Pidulik ahjuroog

- 500 g kanafileed kuubikutena
- 800 g porgandit viilutatuna

- 3 sibulat viilutatuna
- 1 dl hapukoort (30%)
- 2 muna
- ½ tl musta jahvatatud pipart
- 2 tl roseepipart kaunistamiseks
- soola
- vett
- võid
- riivsaia
- tilli

Pruunistage kana kuldpruuniks. Kuumutage porgand ja sibul võis, lisage vesi ja hautage pehme. Nõrutage köögiviljad, lisage hapukoort ja munad ning püreerige ühtlaseks massiks. Maitsestage soola, musta pipra ja tilliga. Lisage saadud massile ettevaatlikult kanatükid ning valage



Magusroaks jäätis piparmündikastmega.

võiga määratud küpsetusvormi. Raputage peale riivsaia, mõned väikesed tükid võid ja küpsetage ahjus 200° temperatuuril 40–45 minutit. Kaunistage roseepipra ja tilliga ning serveerige kas kuumalt või veidi jahtunult.

Ahjulõhe metsaseente ja ürtidega

- 1 kg lõhefileed
- 4 tl Santa Maria maitseainesegu metsaseente ja ürtidega (veskis)
- kiviisoola
- sidrunit

Kartulipuder

- 1,5 kg kartuleid
- 200 ml piima
- 50–100 g võid
- ¼–½ tl muskaatpähklit
- kiviisoola
- tüümiani

Maitsestage lõhe maitseainetega ja pigistage sidrunist mahla peale. Küpsetage eelkuumutatud ahjus 180° temperatuuril umbes 20 minutit.

Koorige kartulid ja keetke soolaga maitsestatud vees pehme. Kurnake ja tampige pudruks, lisage või ja piim ning riivige juurde ½ teelusikatäit muskaatpähklit. Lisage natuke soola ja tampige veel kord läbi. Serveerige koos lõhega ning kaunistage tüümianiga.

Piparmündikaste

- 400 ml vett
- 75 g tarretisesuhkrut
- 20 g värsket piparmünti

Kuumutage vesi koos suhkruga keemiseni, laske jahtuda toatemperatuurini. Lisage piparmündilehed ja püreerige, soovi korral nõrutage läbi sõela. Serveerige.

Vürtsikohv

- 200 ml kohvi
- 600 ml kuumat vahustatud piima
- jahvatatud kaneeli
- jahvatatud kardemoni

Valmistage tassi või klaasi kange kohv, lisage vahustatud kuum piim ja raputage peale natuke kaneeli või kardemoni. Magusa kohvi saamiseks alustage tavalise või vanillisuhkru lisamisega tassi põhja.